

# RECEITA



## BOLINHAS DE JALAPEÑO COM PÃO SÍRIO

### INGREDIENTES (10 PESSOAS)

- 40 Bolinhas de Jalapeño Aviko
- 10 pães sírios
- 2 pés de alface americana cortada
- 2 tomates sem pele
- 2 cebolas roxas cortadas finas
- 250 g de iogurte grego
- 4 colheres (sopa) de hortelã picado
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- Pimenta moída grossa
- 800 g de grão-de-bico em conserva
- 2 colheres (sopa) de tahine (pasta de gergelim)
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (chá) de páprica em pó
- 2 colheres (chá) de cominho em pó
- 100 ml de azeite
- Sal e pimenta

### PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 160° C. Lave o grão-de-bico na água gelada. Misture o grão-de-bico, tahine, alho, páprica em pó, cominho em pó, sal e azeite no processador e bata até formar um creme homogêneo. Tempere com sal e pimenta.

Misture os ingredientes do molho de iogurte com hortelã numa tigela e tempere a gosto com pimenta moída.

Frite as Bolinhas de Jalapeño no óleo até que fiquem douradas. Aqueça o pão sírio no forno. Quando estiver quente, corte o pão e espalhe uma camada de homus. Complete com alface americana, tomate, cebola roxa e as Bolinhas de Jalapeño. Sirva com o molho de iogurte e hortelã.

[www.aviko.com](http://www.aviko.com)



*Share success with potatoes*